

Mit Kalbhack und Steinpilzen gefüllter Palatschinken

Für zwei Personen

Für die Füllung:

200 g Kalbhackfleisch	100 g frische Steinpilze	50 g getrock. Öl-Tomaten
1 Schalotte	1 EL Saure Sahne	2 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL rosenscharfes Paprikapulver	2 EL Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Palatschinken-Teig:

1 Ei	50 g Bergkäse	120 ml Milch
5 EL Sprudelwasser	100 g Mehl	4 EL Pflanzenöl
Salz		

Für die Tomaten:

2 größere Rispentomaten	1 kleine Schalotte	1 EL Weißweinessig
2 EL Pflanzenöl	Zucker	Salz
Pfeffer		

Für den Salat:

125 g Wildkräutersalat	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	25 ml weißer Balsamicoessig
1 EL Kräuteressig	1 EL mittelscharfer Senf	1 EL flüssiger Honig
15 ml Olivenöl	2 EL Kürbiskernöl	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Steinpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in 3 cm große Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kalbhackfleisch unter Wenden goldbraun anbraten. Schalotten, Steinpilze und Tomaten zugeben und so lange braten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Saure Sahne unterrühren und nochmals aufkochen. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und unter die Hackfleischmasse rühren.

Für den Palatschinken-Teig:

Mehl mit einer Prise Salz, Ei, Milch und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. 15 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne nacheinander in je 1 EL Öl zwei goldbraune Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen auf einem Gitter abkühlen lassen.

Bergkäse reiben.

Hackfleischmasse (s.o.) gleichmäßig in der Mitte der Pfannkuchen verteilen. Pfannkuchen zusammensetzen und mit der Nahtseite nach unten, nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene in 10-15 Minuten hellbraun überbacken.

Für die Tomaten:

Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern.

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Maik Sandvoß am 26. September 2024